**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Основная общеобразовательная школа с. Русский Мелекесс**

**Мелекесского района Ульяновской области»**

Согласовано Утверждаю

Зам. дир. по УВР Директор школы

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Евсеева Н.В.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Дмитриева В.Н.)

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по курсу «Технология» 5 класс

 ***Яшина М.А.***

***Учитель технологии***

***Высшая квалификационная катег*ория**

 **2015г**

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5 класса составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС.

Программа рассчитана на 70 учебных часов,, из расчета 2ч в неделю.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

 **Стратегической целью** изучения предмета «Технология» в 5 классе является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

**Тактическими задачами** изучения учебного предмета «Технология» являются:

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов,

механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- развитие основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие значения здорового питания для сохранения свое­го здоровья

*В результате обучения учащиеся овладеют:*

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда;

- умениями ориентироваться в мире профессий, составлять жизненные и профессиональные планы;

- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

*В результате изучения технологии обучающийся получает возможность ознакомиться:*

* с основными технологическими понятиями и характеристиками,
* с назначением и технологическими свойствами материалов,
* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
* с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
* с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

 ***Тактическими задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
* Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы**

 С учетом

* интересов обучающихся,
* возможностей ОУ и материально-технической базы,
* наличия методического и дидактического обеспечения,
* особенностями 5-го класса в 2015-16 учебном году (неделимые по гендерному признаку)

в программе произведено перераспределение часов следующим образом:

* инвариантная часть – 60 часов

 «Технология ведения дома»

* вариативная часть – 10 часов

**Аргументация использования резервных часов.**

 Резерв учебного времени по примерной программе «Технология» (стандарты второго поколения) планируются использоваться на проведение промежуточной и итоговой диагностики (по 1 часу соответственно).

**Методы и формы решения поставленных задач.**

 Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

* урок «открытия» нового знания;
* урок отработки умений и рефлексии;
* урок общеметодологической направленности;
* урок развивающего контроля;
* урок – исследование \_урок творчества);
* лабораторная работа;
* практическая работа;
* творческая работа;
* урок – презентация.

 Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

 **Логические связи данного предмета с остальными предметами образовательного плана.**

 При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

* основы здорового образа жизни:

 - Санитария и гигиена. Здоровое питание.

 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

 - Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

 - Бытовые электроприборы на кухне.

 - Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

 - Изготовления и оформление карманов

 - Соединение карманов с нижней частью фартука.

 - Обработка верхнего среза фартука.

 - Обработка пояса.

* биология:

 - Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* география:

 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

* история:

- Культура поведения за столом.

 - Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Бытовая швейная машина.

- История создания изделий из лоскута.

* физика:

- Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.

 - Бытовая швейная машина.

 - Влажно – тепловая обработка ткани.

* изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

 - Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

* математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.

- практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».

* экология:

- Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.

- Эстетика и экология жилища

* черчение:

- Изготовление выкроек

**Сроки реализации программы: 2015-2016 учебный год**

 В соответствии с Учебным планом МКОУ ООШ с.Русский Мелекесс, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 70 часов, (2 часа в неделю)

**Инструментарий для оценивания результатов:**

* тесты,
* практические работы
* творческие работы,
* творческие проектные работы,
* лабороторные работы

**Система оценки достижений учащихся:**

* пятибалльная, портфолио, проектная работа

 Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

**Учебно- тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | наименование разделов и тем | всего часов | в том числе на: |
| уроки | практи-ческие работы | лабора-торно-практи-ческие работы  | творчес-киеработы,проекты | контрольные работы, зачеты, монито-ринги  |
| ***1*** | ***Технологии ведения дома*** | ***60*** | ***17*** | ***31*** | ***6*** | ***4*** | ***2*** |
| 1.1 | **Творческая проектная деятельность** | **4** | **-** | **-** | **-** | **3** |  |
| №69 Итоговый мониторинг |  |  |  |  |  | *1* |
| 1.2 | **Оформление интерьера** | **4** | **2** |  |  | **-** | **-** |
| №4 Эскиз кухни-столовой. |  |  | *1* |  |  |  |
| № 6 Планирование кухни-столовой |  |  |  | *1* |  |  |
| 1.3 | **Кулинария**  | **10** | **3** | **4** | **3** | **-** | **-** |
| №8 Здоровое питание. |  |  |  | *1* |  |  |
| №9 Составление технологической карты приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц |  |  | *1* |  |  |  |
| №11 Составление технологической карты приготовления блюд из круп, бобовых. |  |  |  | *1* |  |  |
| №12 Составление технологической карты приготовления блюд из макаронных изделий. |  |  | *1* |  |  |  |
| №13 Составление технологической карты приготовления блюд из овощей и фруктов. |  |  | *1* |  |  |  |
| №14 Составление технологической карты тепловая кулинарная обработка овощей. |  |  |  | *1* |  |  |
| №15 Сервировка стола к завтраку |  |  | *1* |  |  |  |
| 1.4 | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **42** | **12** | **26** | **2** | **1** | **1** |
| *Материаловедение, машиноведение, конструирование и раскрой изделия* | *16* | *8* | *5* | *2* | *-* | *1* |
| №18 Текстильные материалы и их свойства. |  |  |  | 1 |  |  |
| №20 Изготовление выкроек |  |  | 1 |  |  |  |
| №22 Раскрой швейного изделия |  |  | 1 |  |  |  |
| №24 Швейные ручные работы |  |  | 1 |  |  |  |
| №26 Бытовая швейная машина.  |  |  |  | 1 |  |  |
| №28 Основные операции при машинной обработке изделия. |  |  | 1 |  |  |  |
| №29 Влажно – тепловая обработка ткани. |  |  | 1 |  |  |  |
| №30 Промежуточный мониторинг |  |  |  |  |  | 1 |
| *Технология изготовления швейных изделий* | *14* | *1* | *13* | *-* | *-* | *-* |
| №33-34 Обработка нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом. |  |  | 2 |  |  |  |
| №35-36 Изготовления и оформление карманов |  |  | 2 |  |  |  |
| №37-38 Соединение карманов с нижней частью фартука. |  |  | 2 |  |  |  |
| №39-40 Обработка верхнего среза фартука.  |  |  | 2 |  |  |  |
| №41-42 Обработка пояса. |  |  | 2 |  |  |  |
| №43-44 ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. |  |  | 2 |  |  |  |
| №46 Обработка проектного материала |  |  | 1 |  |  |  |
| *Художественные ремесла* | *12* | *2* | *8* | *-* | *1* | *1* |
| №48 Основы композиции |  |  | 1 |  |  |  |
| №49 Орнамент.  |  |  | 1 |  |  |  |
| №50 Цветовые сочетания в орнаменте. |  |  |  |  | 1 |  |
| №52 Лоскутное шитье |  |  | 1 |  |  |  |
| №53-54 Соединение деталей изделия. |  |  | 2 |  |  |  |
| №55-56 Сборка изделия. |  |  | 2 |  |  |  |
| №57 Декоративная и окончательная отделки изделий. |  |  | 1 |  |  |  |
| №58 Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» |  |  |  |  |  | 1 |
| **2** | **Индустриальные технологии** | **10** | **3** | **6** |  |  | **1** |
| №63-64Технология изготовления изделий из проволоки |  |  | 2 |  |  |  |
| №65-66 Технология сборки изделий из проволоки |  |  | 2 |  |  |  |
| №67-68 ДОИ и ООИ изделия из проволоки  |  |  | 2 |  |  |  |
| №69-70 Итоговый мониторинг. |  |  |  |  |  | 1 |
| **всего:** | **70** | **20** | **37** | **6** | **4** | **3** |
| ***Итого:*** | ***70 часов*** |

 В разделе «Проектирование и изготовление изделий» указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом проводится параллельно с изучаемой темой, сов­падающей с темой проекта.

***Цель направления «Технологии ведения дома»:***

* освоение технологий ведения дома и формирование устойчивых приемов безопасности труда,
* овладение технологическими навыками ведения дома,
* экологическое воспитание и эстетическое развитие обучающихся при оформлении различных изделий и творческих работ

 ***Цель направления «Индустриальные технологии»:***

* приобретение ознакомительных знаний и минимально-необходимого опыта разнообразной практической деятельности по обработке древесных и полимерных материалов,
* формирование знаний чертежной грамотности

**ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

 **5 класс (70часов)**

 **ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА(60 часов)**

 **1.1.ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ(4 часа)**

Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда.

Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности.

 **1.2. ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА**

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни.

Бытовые электроприборы на кухне. Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принципах работы, видах и правилах эксплуатации.

 **1.3.КУЛИНАРИЯ (10 часов)**

**Санитария и гигиена (1 час)**

 *Основные теоретические сведения:* санитарные требования к по­мещению кухни и столовой; правила санитарии и гигиены при обра­ботке пищевых продуктов.

**Физиология питания (1 час)**

 *Основные теоретические сведения:* понятие о процессе пищеваре­ния; общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержа­ние витаминов в пищевых продуктах*.* Суточная потребность в витами­нах.

 *Практические работы:* работа с таблицами по составу и количест­ву витаминов в различных продуктах,определение количества и соста­ва продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в ви­таминах.

 *Варианты объектов труда:* таблицы, справочные материалы.

 **Технология приготовления пищи (6 часов)**

 **Бутерброды, горячие напитки (1 час)**

*Основные теоретические сведения:* продукты, используемые для приготовления бутербродов; виды бутербродов; способы оформления открытых бутербродов; условия и сроки хранения бутербродов; виды горячих напитков; способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы:* выполнение эскизов художественного оформления бутербродов; нарезка продуктов; подбор ножей и разде­лочных досок; Составление технологических карт приготовления бутербродов и горячих напитков к зав­траку.

 **Блюда из яиц (1 час)**

*Основные теоретические сведения:* строение яйца; способы опреде­ления свежести яиц; приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц; особенности кулинарного использования перепе­линых яиц.

*Практические работы:* определение свежести яиц; первичная об­работка яиц; Составление технологических карт приготовления блюда из яиц; выполнение эскизов худо­жественной росписи яиц; крашение и роспись яиц.

**Блюда из молока и кисломолочных продуктов (4 часа).**

*Основные теоретические сведения:* кулинарное значение молока и молочных продуктов; виды молока и молочных продуктов; питательная ценность и химический состав молока, условия и сроки его хранения; значение кисломолочных продуктов в питании человека; ассортимент кисломолочных продуктов; виды бактериальных культур для приготовления кисломолочных продуктов.

 *Практические работы:* Составление технологических карт приготовления лапшевника, сырников.

 **Заготовка продуктов (1 час)**

*Основные теоретические сведения:* роль продовольственных запа­сов для экономного ведения домашнего хозяйства; способы приго­товления домашних запасов; правила сбора ягод, овощей, фруктов, грибов, *лекарственных трав* для закладки на хранение; условия и сро­ки хранения сушеных и замороженных продуктов; температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

 *Практические работы:* составление технологических карт закладки яблок на хранение; сушки фрук­тов, ягод, грибов, кореньев, зелени, *лекарственных трав;* замораживания и хранения ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холо­дильнике.

**Сервировка стола (1 час)**

*Основные теоретические сведения:* составление меню на завтрак; правила подачи горячих напитков; столовые приборы и правила поль­зования ими; эстетическое оформление стола; правила поведения за столом.

*Практические работы:* выполнение эскизов художественного ук­рашения стола к завтраку; оформление готовых блюд и подача их к столу; складывание тканевых и бумажных салфеток различными спо­собами.

*Варианты объектов труда:* эскизы художественного украшения стола к завтраку; салфетки.

**1.4. СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ**

**(42 часа)**

 **ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (2 час)**

 *Основные теоретические сведения:* классификация текстильных во­локон; натуральные растительные волокна; изготовление нитей и тка­ней в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях; основная и уточная нити, кромка и ширина ткани; полот­няное переплетение; лицевая и изнаночная сторона ткани; свойства тканей из натуральных растительных волокон; краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей; материалы, при­меняемые в декоративно-прикладном искусстве.

 *Практические работы:* изучение свойств нитей основы и утка; оп­ределение направления долевой нити в ткани; определение лицевой и изнаночной сторон ткани; выполнение образца полотняного пере­плетения.

 *Варианты объектов труда:* образцы ткани; образец полотняного переплетения.

**ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (2 час)**

*Основные теоретические сведения:* виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения; виды машин, применяемых в швейной промышленности*;* бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики; назначение основных узлов; виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недос­татки.

 *Практические работы:* подготовка универсальной бытовой швей­ной машины к работе; безопасные приемы труда при работе на швей­ной машине; намотка нитки на шпульку; заправка верхней и нижней нитей; выполнение машинных строчек на ткани по намеченным ли­ниям; регулировка длины стежка.

 *Варианты объектов труда:* швейная машина; образцы машинных строчек.

**КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ**

**(12 часа)**

 *Основные теоретические сведения:* виды рабочей одежды; фарту­ки в национальном костюме; общие правила построения и оформле­ния чертежей швейных изделий; типы линий в системе ЕСКД; пра­вила пользования чертежными инструментами и принадлежностя­ми; понятие о масштабе, чертеже, эскизе; фигура человека и ее измерение; правила снятия мерок; понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии; использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

 *Практические работы:* снятие мерок и запись результатов измере­ний; построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную ве­личину по своим меркам; моделирование фартука выбранного фасо­на; подготовка выкройки к раскрою.

 *Варианты объектов труда:* чертеж и выкройка фартука; виды от­делки.

**ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ**

**(14 часов)**

*Основные теоретические сведения:* прямые стежки; строчки, вы­полняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчка для образования сборок; шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва; правила безопасной работы при ис­пользовании колющего и режущего инструмента; конструкция ма­шинного шва; длина стежка, ширина шва; назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначе­ния и технология выполнения; способы рациональной раскладки вы­кройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка; ху­дожественная отделка изделия; влажно-тепловая обработка и ее зна­чение при изготовлении швейных изделий.

 *Практические работы:* организация рабочего места для ручных работ; подбор инструментов и материалов; выполнение ручных стеж­ков, строчек и швов; подготовка ткани к раскрою; раскладка выкрой­ки фартука и головного убора; обмеловка и раскрой ткани; пере­нос контурных и контрольных линий и точек на ткань; обработка на­грудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой; обработка накладных карманов, пояса и бретелей; со­единение деталей изделия машинными швами; отделка и влажно-теп­ловая обработка изделия; контроль и оценка качества готового изде­лия.

 *Варианты объектов труда:* образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

**Рукоделие. Художественные ремёсла. (12 часов).**

*Основные теоретические сведения:* традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества; применение вышивки в на­родном и современном костюме; знакомство с видами вышивки; ком­позиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке; построение узора в ху­дожественной отделке вышивкой; холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета; цветовые контрасты.

*Практические работы:* зарисовка традиционных орнаментов, оп­ределение колорита и материалов для вышивки; организация рабоче­го места для ручного шитья; вышивание метки, монограммы стебель­чатым швом; выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки; определение места и размера узора на изделии; перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка; заправ­ка изделия в пяльцы; выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петель­ного, «козлик»; способы безузлового закрепления рабочей нити; сво­бодная вышивка по рисованному контуру узора; отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

 *Варианты объектов труда:* скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

**2. ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**Изготовление изделий из тонколистового металла и проволоки**

**(10 часов)**

 *Основные теоретические сведения:* Металлы, сплавы; их основные технологически свойства и область применения. Черные и цветные металлы. Виды и *способы получения листового металла*: листовой металл, жесть, фольга. Проволока и *способы ее получения*. Профессии, связанные с добычей и производством металлов.

Понятие об изделии и детали. Типы графических изображений: технический рисунок, эскиз, чертеж, технологическая карта. Чертеж (эскиз) деталей из тонколистового металла и проволоки. Графическое изображение конструктивных элементов деталей: отверстий, пазов и т.п. Основные сведения о линиях чертежа. Правила чтения чертежей деталей.

Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Ручные инструменты и приспособления для обработки тонколистового металла, их назначение. Основные технологические операции обработки тонколистового металла и особенности их выполнения: правка тонколистового металла, плоскостная разметка, резание ножницами, опиливание кромок, пробивание отверстий, гибка, отделка.

Ручные инструменты и приспособления для обработки проволоки, их назначение. Основные технологические операции обработки проволоки и особенности их выполнения: определение длины заготовки, правка, линейная разметка, резание, гибка. Правила безопасности труда.

 Использование технологических машин для изготовления изделий. Устройство сверлильного станка, приёмы работы на нём.

 *Практические работы:* Распознавание видов металлов. Подбор заготовок для изготовления изделия.

 Чтение чертежей деталей из тонколистового металла и проволоки: определение материала изготовления, формы и размеров детали, ее конструктивных элементов. Определение последовательности изготовления детали по технологической карте.

 Организация рабочего места: рациональное размещение инструментов и заготовок на слесарном верстаке; закрепление заготовок в тисках; ознакомление с рациональными приемами работы ручными инструментами (слесарным угольником, слесарными ножницами, напильниками, абразивной шкуркой, киянкой, пробойником, слесарным молотком, кусачками, плоскогубцами, круглогубцами).

Изготовление деталей из тонколистового металла по чертежу и технологической карте: правка заготовки; определение базовой угла заготовки; разметка заготовок с использованием линейки и слесарного угольника; резание заготовок слесарными ножницами; пробивание отверстий пробойником, опиливание кромки заготовки напильниками; гибка заготовок в тисках и на оправках; обработка абразивной шкуркой. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Защитная и декоративная отделка изделия. Соблюдение правил безопасности труда. Уборка рабочего места.

Изготовление деталей из проволоки по чертежу и технологической карте: определение длины заготовки; правка проволоки; разметка заготовок; резание проволоки кусачками; гибка проволоки с использованием плоскогубцев, круглогубцев, оправок. Изучение устройства сверлильного станка и работа на нём. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда.

Изготовление изделий декоративно-прикладного назначения с использованием технологий художественной обработки материалов. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов России.

 *Варианты объектов труда:* головоломки, цепочки, крепежные детали, изделия декоративного и бытового назначения, садово-огородный инвентарь.

**Планируемые результаты освоения программы**

**предметной области «технология» 5 класс**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Требования*** | ***Содержание требований*** |
| ***личностные*** | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда
4. Осознание необходимости общественно-полезного труда
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам
6. Овладение навыками, установками, нормами и правилами НОТ
 |
| ***метапредметные*** | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности
4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой
6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП
 |
| ***предметные*** в сфере |  |
|  а) познавательной | 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б)мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду2. Осознание ответственности за качество результатов труда3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ |
| в)трудовой деятельности | 1. Планирование технологического процесса2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г)физиолого-психологической деятельности | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Основы дизайнерского проектирования изделия2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |
| е)коммуникативной | 1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда3. Разработка вариантов рекламных образцов |

**Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| требования | вид контроля | форма контроля |
| ***личностные*** | предварительный | выставки начальной школы |
| текущий | устный опрос, наблюдение, практические работы |
| периодическая проверка ЗУ по разделу | самостоятельные работы |
| итоговый | выставка работ, презентации проектов |
| ***метапредметные*** | предварительный | входная диагностика |
| текущий | наблюдение, тестирование, творческие работы |
| итоговый | мониторинг |
| ***предметные*** в сфере |  |  |
|  а) познавательной | текущий | тест с многозначным выбором ответа, наблюдение |
| итоговый | мониторинг |
| б)мотивационной | текущий | устный опрос |
| итоговый | письменный опрос |
| в)трудовой деятельности | текущий | самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля |
| итоговый | тестирование, готовое изделие |
| г)физиолого-психологической деятельности | текущий | наблюдение, устный опрос, рефлексия |
| д) эстетической | текущий | наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям |
| е)коммуникативной | текущий | наблюдение |
| итоговый | защита проекта, мониторинг |

В заключении изучения разделов программы 5 класса проводится диагностика (тесты составляет учитель с целью выявления уровня знаний обучающихся) При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения

**Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

1. **При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* полностью не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может ответить на дополнительные вопросы учителя.
1. **При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

 *Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

* не может спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* отказывается выполнять задания.
1. **При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Технико-экономические требования |  *Оценка «5»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «4»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «3»**ставится, если учащийся:* | *Оценка «2»**ставится, если учащийся:* |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полноесоответствиесодержания доклада ипроделанной работы.Правильно и четкоотвечает на всепоставленныевопросы. Умеетсамостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами. | Обнаруживает, восновном, полноесоответствиедоклада ипроделаннойработы.Правильнои четко отвечаетпочти на всепоставленныевопросы. Умеет, в основном,самостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами | Обнаруживаетнеполноесоответствиедоклада ипроделаннойпроектной работы.Не может правиль-но и четко ответить на отдельныевопросы.Затрудняетсясамостоятельноподтвердитьтеоретическоеположениеконкретнымипримерами. | Обнаруживает незнание большей частипроделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.Соответствиетребованиямпоследовательностивыполнения проекта.Грамотное, полноеизложение всехразделов. Наличие и качество наглядныхматериалов(иллюстрации,зарисовки,фотографии, схемы и т.д.). Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям.Эстетичностьвыполнения. | Печатный вариант.Соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Грамотное, восновном, полноеизложение всехразделов.Качественное,неполное количествонаглядныхматериалов.Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописныйвариант.Не соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Неграмотноеизложение всехразделов.Отсутствиенаглядныхматериалов.Устаревшиетехнологииобработки. |
| *Практичес**кая направлен**ность* | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст**вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии стехнологией.Правильностьподборатехнологическихопераций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество**проектного**изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

1. **При выполнении тестов, контрольных работ**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:* выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:* выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:* выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:* выполнил до 30 % работы

**5.Наличие материально-технического, информационного обеспечения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | вид средства обучения | наименование средства обучения / учебного пособия |
| 3 | Компьютерные и коммуникативные средства | ***Компьютерные слайдовые презентации:**** Бутерброды;
* К бутербродам;
* Овощи;
* Овощи и блюда из них;
* Сервировка стола к завтраку;
* Физиология питания;
* Бытовые приборы на кухне;
* Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.
* Растительные волокна;
* Лен;
* Хлопок;
* Машиноведение;
* История создания швейной машины;
* Лоскутное шитье;
* Пэчворк;
* Построение узоров в лоскутной пластике;
* Виды машинных швов;
* Виды одежды и ее назначение;
* Снятие мерок и их запись;
* Построение чертежа фартука в масштабе;
* Построение чертежа фартука в натуральную величину;
* Конструирование фартука;
* Моделирование фартука;
* Вышивка:
* Вышивка. Свободные вышивальные швы.

***Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко******Интернет-рессурсы:***1. <http://center.fio.ru/som>
2. <http://www.eor-np>
3. <http://www.eor.it.ru>
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. <http://eidos.ru>
7. <http://www.botic.ru>
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. <http://files.school-collection.edu.ru>
10. <http://trud.rkc-74.ru>
11. <http://tehnologia.59442>
 |
| 4 | Технические средства обучения | экран, компьютер, проектор |
| 5 | Экранно-звуковые пособия | Видеофильмы по основным разделам и темам программыКомплект диапозитивов по основным разделам и темам программы |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособленийВиды швов, вышивок, орнаментов |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волоконКоллекции текстильных материаловАптечка первой мед. ПомощиИгрушки и развивающие игрыНабор круп |
| 8 | Оборудование кабинета ( | Парты ученическиеСтулья ученическиеСтол учительскийСтол демонстрационныйМашина швейная Стенды с выставкой ученических работСекционные шкафыАудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц |

**Календарно-тематический план**

**по курсу «Технология 5 класс»**

*условные обозначения, используемые в таблице:*

**ОНЗ** – урок «открытия» новых знаний **ОУиР** – урок отработки умений и рефлексии **ПР** – практическая работа

**ОН** – урок общеметодологической направленности **ЗСТ** – здоровьесберегающая технология **ЛР** – лабораторная работа

**к/п** – компьютерная презентация

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Технологии ведения дома – 60 часов**
 |  |
| ***Регулятивные УУД:**** принятие учебной цели;
* выбор способов деятельности;
* планирование организации контроля труда;
* организация рабочего места;
* выполнение правил гигиены

учебного труда. | ***Познавательные УУД:**** сравнение;
* анализ;
* систематизация;
* мыслительный эксперимент;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной литературой;
* работа с дополнительной литературой
 | ***Коммуникативные УУД:**** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного;
* слушать и слышать собеседника, учителя;
* задавать вопросы на понимание, обобщение
 | ***Личностные УУД:**** самопознание;
* самооценка;
* личная ответственность;
* адекватное реагирование на трудности
 |
| ***№******п/п*** |  ***раздел,***  ***учебная тема*** |  ***кол-*** ***во*** ***часов*** |  ***дата*** |  ***освоение предметных знаний***  ***(базовые понятия)*** |  ***вид деятельности***  ***обучающихся*** | ***оборудование******урока*** | ***педагоги******ческая******технология*** | ***тип урока*** |
| ***план*** |  ***факт*** |
| 1. **Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа**
 |
| 1-2 | Вводный урок.Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. | 2 | 06.09 |  | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. | - Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте;- Ознакомление с понятиями «проект»,«основные компоненты проекта»,«этапы проектирования» | к/п «Творческий проект» | ЗСТпроектного обученияИКТ | ОНЗпроектного обучения |
| 1. **Оформление интерьера – 4 часа**
 |
| **запуск 1-го проекта** «Планирование кухни-столовой» |
| 3-4 | Интерьер и планировка кухни-столовой.Эскиз кухни-столовой. | 2 | 13.09 |  | Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требова-ний. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Декоративное оформле-ние кухни. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете об «кухни с островом»- Выполнение эскиза кухни-столовой- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТИКТ | ОНПР№1 |
| 5-6 | Бытовые электроприборы на кухне.Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 2 | 20.09 |  | Бытовые электроприборы на кухне.Общие сведения о бытовых СВЧ-печах и холодильниках, о принци-пах работы, видах и правилах эксплуатации. |  - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Ознакомление с историей СВЧ-печи;- Поиск информации в Интернете об уходе за холодильником- Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТИКТ |  ОН ЛР№1 |
| 1. **Кулинария – 10 часов**
 |
| **запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |
|  7-8 | Санитария и гигиена. Здоровое питание. | 2 | 27.09 |  | Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах, микроорганизм, инфекция, пищевые отравления. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о значении понятия «гигиена», о витами-нах, содержащихся в овощах и фруктах- Определение качества питьевой воды- Соблюдение правил ТБ | Т-1;Т-5; к/п«Физиология питания» | ЗСТИКТ | ОН ЛР№2 |
| 9-10 | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. | 2 | 04.10 |  | Продукты, используемые для приго-товления бутербродов. Виды бутер-бродов. Способы оформления открытых бутербродов. Виды горя-чих напитков. Способы заваривания кофе, чая, какао. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Особенности кулинарного использо-вания яиц.Канапе, сандвич, диетическое яйцо, столовое, всмятку, «в мешочек», вкрутую | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- составление технологических карт приготовления бутербродов, горячих напитков- Поиск информации в Интернете о пользе напитка из цикория- Определение свежести яиц- составление технологических карт приготовления блюда из яиц- Соблюдение правил ТБ | Т-17;Т-31;Т-19;ИК 5-1; ИК 5-2к/п«Бутерброды к/п«Блюда из яиц | ЗСТИКТ | ОН ПР№2 ПР№3 ЛР№5 ПР№7  |
| 11-12 |  Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | 11.10 |  | Крупы, бобовые и макаронные изделия, требования к их качеству. Первичная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Пищевая ценность. Виды тепловой обработки. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Изучение упаковки из-под крупы;- составление технологических карт приготовления блюда из крупы или макаронных изделий- Поиск информации в Интернете об истории и рецепте приготовления «гурьевской каши»- Соблюдение правил ТБ | Т-16;  КК 6-2;  П-9 к/презент-и «Макаронные  изделия», «Крупы и  бобовые» | ЗСТразвивающегообучения | ОНЛР№3ПР№4 |
| 13-14 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. | 2 | 18.10 |  | Виды овощей. Содержание в них питательных веществ и витаминов. Методы определения качества овощей. Назначение и виды первичной и тепловой обработок овощей.Первичная и тепловая обработки овощей, салат, заправка | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- составление технологических карт приготовления салата из сырых овощей, блюд из вареных овощей- Поиск информации в Интернете о заболеваниях цинга и куриная слепота, причинах их возникновения и мерах профилактики- Соблюдение правил ТБ | Т-15;КЗ 5-1 к/п«Овощи»,«Овощи и блюда из них» | ЗСТразвивающегообучения | ОНПР№5ПР№6 |
| 15 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 | 25.10 |  | Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.Сервировка, салфетка, этикет | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о калорийности продуктов- Складывание столовых салфеток- Выполнение сервировки стола к завтраку- Соблюдение правил ТБ | Т-9;Т-11;КК 5-4;ДМ 5-1; памятка к/п«Сервировка  стола к завтраку» | ЗСТИКТразвивающегообучения |  ОНПР№8 |
| 16 | *Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».* | 1 | 25.10 |  |  | - Работа с тестовым материалом |  | технология тестового контроля | развивающего контроля |
| **4. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 42 часа** |
| **запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака» |
| 17-18 | Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. | 2 | 08.11 |  | Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Свойства тканей из натураль-ных растительных волокон.Натуральное, лубяное волокно; х/б, льняная ткань; прядение, ткачество, долевая и поперечная нити, полотняное переплетение, кромка, гигроскопичность | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Определение долевой нити в ткани- Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.- Проведение сравнительного анализа прочности окраски ткани- Изучение свойств тканей из хлопка и льна- Соблюдение правил ТБ | коллекция волокон, образцы переплетений,КЗ 5-2 к/п«Растительные волокна» «Материало-ведение» | ИКТразвивающегообучения | урок-исследованиеЛР№6ЛР№7ЛР№8ЛР№9 |
| 19-20 | Изготовление выкроек | 2 | 15.11 |  | Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Линии талии и бедер, мерки, *Ст, Сб, Ди, Дн;*конструирование модель, моделирование | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Определение размеров швейного изделия- Снятие мерок и изготовление вык-ройки- Поиск информации в Интернете об истории фартука-передника, юбки- Соблюдение правил ТБ | Т-26;ИК 6-3; ИК 6-4 к/п«Конструиро-вание фартука |  ЗСТ | ОУиРПР№9 |
| 21-22 | Раскрой швейного изделия | 2 | 22.11 |  | Расчет количества ткани на изделие. Декатирование. Подготовка ткани к раскрою. План раскладки деталей выкройки на ткани. Припуск на швы. Правила раскроя деталей изделия.Выпады, дефекты ткани, направлен-ный и ненаправленный рисунок, настил ткани, обмеловка, детали кроя | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Подготовка ткани к раскрою,- Настил ткани,- Раскладка выкроек,- Обмеловка выкройки с учетом припус-ков на швы,- Выкраивание деталей швейного изде-Лия- Соблюдение правил ТБ | Т-8; памятка | ЗСТ | ОУиРПР№10 |
| 23-24 | Швейные ручные работы | 2 | 29.11 |  | Терминология ручных работ.Сметывание, наметывание, заметывание, пришивание, обметывание, выметывание | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Выполнение прямого стежка,- Перенос линий выкройки на детали кроя,- Изготовление образцов ручных работ- Соблюдение правил ТБ | настенные транспоранты «Терминоло-гия»; набор образцов с ручными операциямиП-1;  П-2;  | ИКТЗСТ | ОУиРПР№11 |
| 25-26 |  Бытовая швейная машина.  | 2 | 06.12 |  | Виды машин, применяемых в швей-ной промышленности. Бытовая уни-версальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их преи-мущества и недостатки. Подготовка машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Безопасные приемы труда на швейной машине.Платфор-ма, нитепритягиватель, рукав, катушечный стержень, прижимная лапка, двигатель ткани, шпульный колпачок, маховое колесо, фронтовая доска, ручной привод, челночный механизм, регуляторы длины стежка и натяжения верхней нити | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Намотка нижней нитки на шпульку,- Заправка верхней и нижней ниток- Выведение нижней нитки наверх- Выполнение строчек с изменением длинны стежка- Соблюдение правил ТБ | Т-4;Т-18;Т-32;Т-А;Т-В;к/презент-и«Машинове-дение»;«История создания швейноймашины» | ЗСТразвивающегообученияИКТ | ОУиРЛР№10 |
| 27-28 | Основные операции при машинной обработке изделия.  | 2 | 13.12 |  | Соединительныеи отделочные машинные швы;Стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с открытым обметанным срезом, с закрытым срезом | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Изготовление образцов машинных работ: обметывание, стачивание, застрачивание- Соблюдение правил ТБ | настенные транспоранты «Терминоло-гия»; набор образцов с машинными операциями  | ЗСТ | ОУиРПР№12 |
| 29 | Влажно – тепловая обработка ткани. | 1 | 20.12 |  | Терминология влажно-тепловых работ.Декатировать, отутюжить, разутюжить, приутюжить, заутюжить. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Проведение ВТО: приутюжить, разутюжить, заутюжить- Соблюдение правил ТБ | настенные транспоранты «Терминоло-гия»; П-1;  П-2;  КЗ 5-10 | ИКТЗСТ | ОУиРПР№13 |
| 30 | ***Промежуточный мониторинг*** | 1 | 20.12 |  |  | - работа с тестовым материалом |  | технология тестового контроля | развивающего контроля |
| 31-32 | Машинные швы | 2 | 10..01 |  | Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о значении старинного слова «тачать»- Выполнение стачных швов вразутюж-ку и взаутюжку4- Выполнение краевых швов вподгибку с открытым и закрытым срезами- Соблюдение правил ТБ | образцы машинных швов | ЗСТ | ОУиРПР |
| ***Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов*** |
| 33-34 | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.  | 2 | 17.01 |  | Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой.  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.- Соблюдение правил ТБ | КК 6-9; Т-14;Т-44;ИК 6-5; КЗ 6-3 | ЗСТ | ОУиРПР |
| 35-36 | Изготовления и оформление карманов | 2 | 24.01 |  | Изготовления и оформление карманов | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовления и оформление карманов- Соблюдение правил ТБ | Т-14; |  | ОУиРПР |
| 37-38 | Соединение кар-манов с нижней частью фартука. | 2 | 31.01 |  | Соединение карманов с нижней частью фартука. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соединение карманов с нижней частью фартука.- Соблюдение правил ТБ | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 39-40 |  Обработка верхнего среза фартука.  | 2 | 07.02 |  |  Обработка верхнего среза фартука. Мягкие складки | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка верхнего среза фартука.- Соблюдение правил ТБ  | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 41-42 | Обработка пояса. | 2 | 14.02 |  | Обработка пояса. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка пояса.- Соблюдение правил ТБ | Т-14; | ЗСТ | ОУиРПР |
| 43-44 | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | 2 | 21.02 |  | ООИ. ВТИ изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- ООИ. ВТИ изделия.- Проведение контроля и оценки качества готового изделия.- Соблюдение правил ТБ | КК 6-13; КЗ 6-3 | ЗСТ | ОУиРПР |
| 45-46 | Обработка проектного материала | 2 | 28.02 |  | Обоснование выбора изделия для проекта. Разработка банка идей, анализ и выбор лучшего варианта. Задачи проекта. Последовательность изготовления изделия. Эргонометрические требования. ТБ. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Обработка проектного материала |  | ЗСТ | урок-исследованиеПР№14 |
| ***Художественные ремёсла – 12 часов*** |
| **запуск 4-го проекта** «Лоскутное изделие для кухни-столовой» |
| 47-48 | Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции  | 2 | 07.03 |  | Виды Д-П искусства: вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, ковроткачество.Композиция; правила, приемы, средства композиции; статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции; Ритм, симметрия, ассиметрия; Фактура, текстура, колорит, стилизация | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о народных промыслах, о способах украшения праздничной одежды в Старину; | К-Р-1 (виды ручного вышива-ния);Т-6 к/п«Вышивка» | ИКТ | ОНЗ |
| 49-50 | Орнамент. Символика в орнаменте.Цветовые сочетания в орнаменте. | 2 | 14.03 |  | Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о видах орнаментов;- Создание композиции в графическом редакторе | Цветовой круг | ИКТ | ПР№15 уроктворчества  |
| 51-52 | Лоскутное шитье | 2 | 21.03 |  | История создания изделий из лоскута. Орнамент в д-п искусстве. Геометрический орнамент. Возможность лоскутного шитья, его связь с направлениями современной моды. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете об истории лоскутного шитья;- Выполнение образцов лоскутных узоров- Соблюдение правил ТБ | образцы,шаблоны,П-6; П-4;П-5 к/п«Построение узоров в лоскутной пластике» | ИКТ | ОНЗПР№16 |
| 53-54 | Раскрой элементов. Соединение деталей изделия. | 2 | 04.04 |  | Подбор тканей по цвету, рисунку и фактуре, подготовка их к работе. Раскрой ткани с учетом направления долевой нити.Лоскутная мозаика  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовление шаблонов;- Выкраивание деталей;- Соединение деталей кроя- Соблюдение правил ТБ | П-3;Т-10;КК 5-13;ИК 5-12; образцы  | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 55-56 |  Сборка изделия.  | 2 | 11.04 |  | Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.  | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Соблюдение правил ТБ | Т-10;КК 5-11ИК 5-12; образцы | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 57 |  Декоративная и окончательная отделки изделий. | 1 | 18.04 |  |  Декоративная и окончательная отделки изделий.Оконтовочная полоса | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Выполнение стежки, аппликации- Соблюдение правил ТБ | ИК 5-11; КЗ 5-3; КЗ 5-7 | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 58 | *Повторительно-обоб-щающий урок по теме «****Создание изделий из текстильных и поде-лочных материалов****»* | 1 | 18.04 |  |  | - работа с тестовым материалом |  | технология тестового контроля | развивающего контроля |
| 1. **Индустриальные технологии – 10 часов**
 |
| ***Технология ручной обработки древесины и древесных материалов*** |
| **запуск 5-го проекта** «Сувенир из проволоки» |
| ***Регулятивные УУД:**** принятие учебной цели;
* выбор способов деятельности;
* планирование организации контроля труда;
* организация рабочего места;
* выполнение правил гигиены

учебного труда. | ***Познавательные УУД:**** сравнение;
* анализ;
* систематизация;
* мыслительный эксперимент;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной литературой;
* работа с дополнительной литературой
 | ***Коммуникативные УУД:**** умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного;
* слушать и слышать собеседника, учителя;
* задавать вопросы на понимание, обобщение
 | ***Личностные УУД:**** самопознание;
* самооценка;
* личная ответственность;
* адекватное реагирование на трудности
 |
| ***№******п/п*** |  ***раздел,***  ***учебная тема*** |  ***кол-*** ***во*** ***часов*** |  ***дата*** |  ***освоение предметных знаний***  ***(базовые понятия)*** |  ***вид деятельности обучающихся***  |  ***оборудование******урока*** | ***педагоги******ческая******технология*** | ***тип урока*** |
| ***план*** | ***факт*** |
| 59-60 | Древесина. Пиломате-риалы и древесные материалы |  2 | 25.04 |  | Древесина, свойства и области при-менения. Пиломатериалы, свойства и области применения. Виды древесных материалов, свойства и области применения. Пороки древесины. Отходы древесины и их рациональное использование. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о пиломатериалах и древесных материалов |  | ЗСТИКТ | ОНЗ |
| 61-62 | Обработка металлов и искусственных материалов.Тонколистовой металл и проволока. | 2 | 02.05 |  | Металлы и их свойства. Конструкционные металлы и их сплавы. Черные и цветные металлы. Профессии, связанные с добычей и производством металлов. Виды, свойства и способы получения искусственных материалов. Экологическая безопасность при изготовлении, применении и утилизации искусственных материалов | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных определений и понятий по теме;- Поиск информации в Интернете о видах обработки металлов и искусственных материалов |  | ИКТЗСТ | ОНЗ |
| 63-64 | Технология изготов-ления изделий из проволоки | 2 | 16.05 |  | Организация рабочего места. Изготовление деталей по эскизу. Визуальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Изготовление изделий из проволоки;- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТИКТ | ОУиЗПР |
| 65-66 | Технология сборки изделий из проволоки |  2 | 23.05 |  | Организация рабочего места. Сборка изделия по эскизу. Визуальный контроль качества изделия. Выявле-ние дефектов и их устранение. Соблюдение правил безопасности труда. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Выполнение сборки изделий из проволоки- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 67-68 |  ДОИ и ООИ изделия из проволоки  | 2 | 26.05 |  | Декоративная отделка изделия. Окончательная отделка изделия. Самооценка и взаимооценка готового изделия. | - Участие в беседе по теме;- Усвоение основных операций и понятий по теме;- Проведение ДОИ и ООИ из проволоки- Соблюдение правил ТБ |  | ЗСТ | ОУиЗПР |
| 1. **Творческая проектная деятельность (завершение) – 2 часа**
 |
| 69 | ***Итоговый мониторинг.*** | 1 | 30.05 |  |  | - работа с тестовым материалом |  | технология тестового контроля | развивающего контроля |
| 70 | Защита проекта | 1 | 30.05 |  | Публичные выступления обучаю-щихся с обоснованием представляе-мых объектов | - Защита проекта; |  | проектного обученияИКТ | урок творчества |
| **всего:** |  **70** |
| ***Итого:*** |  ***70 часов*** |